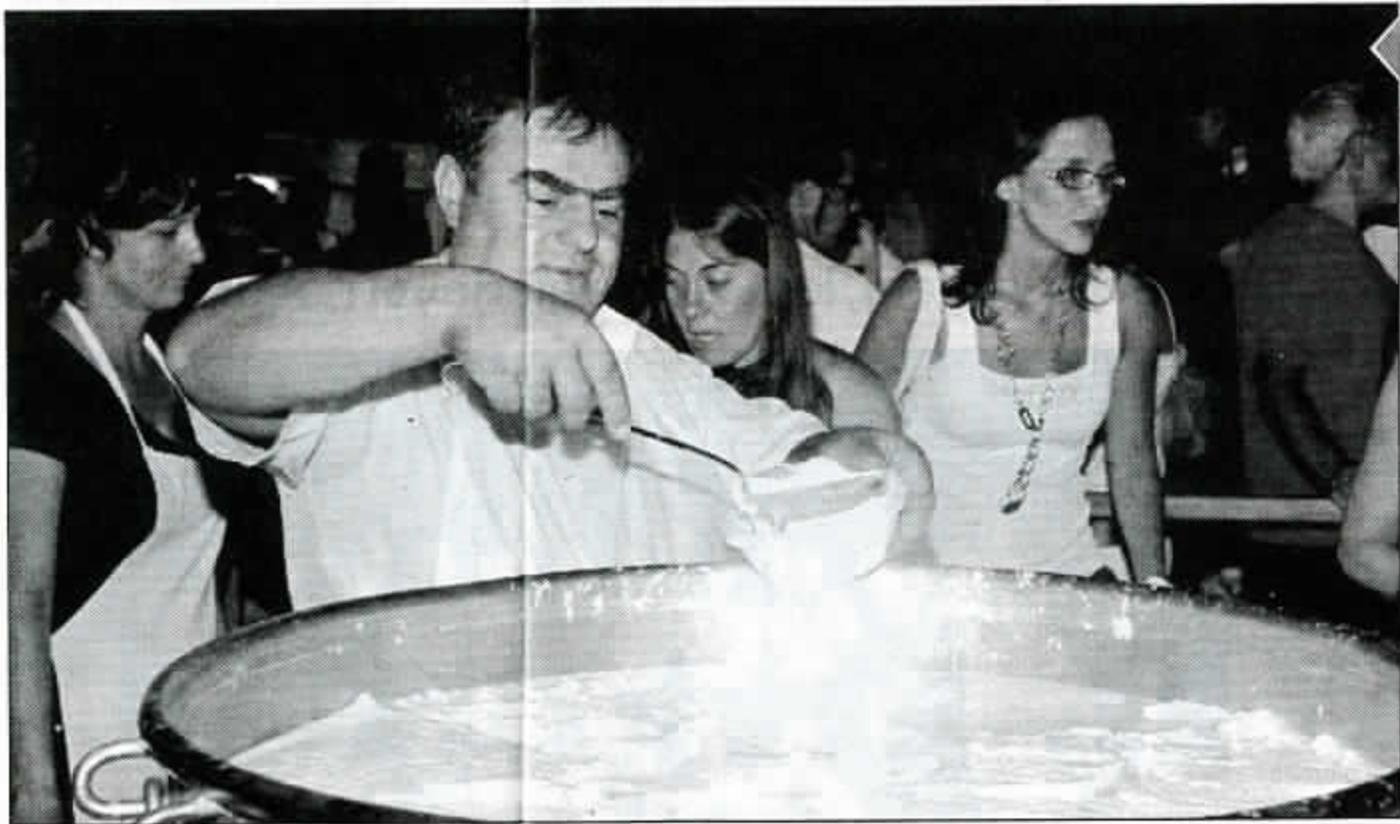

**Successo al Parco Forza per la quarta edizione della rassegna enogastronomica e culturale
Novemila piatti serviti: dalla ricotta calda ai «cavateddi». L'evento organizzato dal Comune**

ISPICA, sapori e tradizioni

«Di notte c'è più gusto»

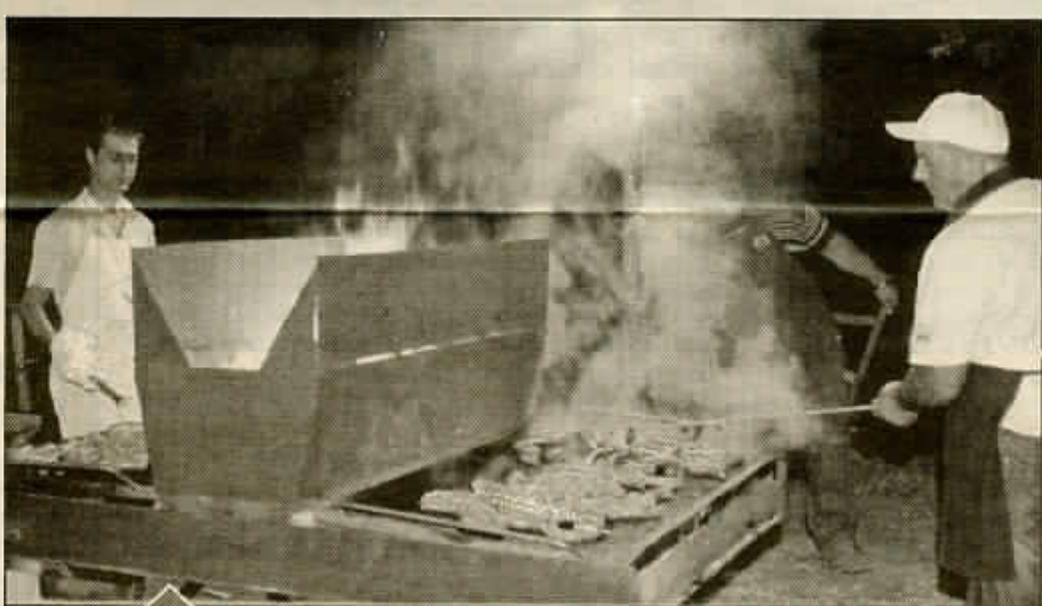
ISPICA. (*gifr*) Grotte e cave colorate di luna, ruderi millenari che rivivono, paesaggi ruvidi e affascinanti che si snodano tra profumi, sapori e riti della tradizione contadina e del passato che richiamano alla mente memorie personali e collettive o che si snocciolano davanti ai turisti incuriositi. Anche quest'anno grande successo e grandi numeri per la quarta edizione de «La notte dei sapori», la kermesse enogastronomica e culturale più attesa del cartellone estivo organizzata al Parco Forza dall'amministrazione comunale con il sostegno degli assessorati regionali al turismo, all'agricoltura e alla cooperazione ottenuto dal deputato Innocenzo Leontini. Il fascino dell'archeologia e le suggestioni di una bellezza naturale ruvida e selvaggia si sono amalgamati al meglio con i profumi e i sapori tipici della terra iblea: dalla "ricotta calda" preparata al calderone al fuoco della legna ai formaggi e salumi più tipici accompagnati dai più svariati vini appena spillati da esperti sommelier, dalle grigliate di salsiccia, ai legumi e agli antipasti della vita tra i campi ai "cavatelli al sugo della nonna" cucinati sul posto, al pesce in tutte le ricette iblee, alle lumache, agli invitanti cannoli e ai gelati più bizzarri. Circa novemila le degustazioni servite, interminabili le corse delle navette da un capo all'altro della città: un fiume di gente



«LA NOTTE DEI SAPORI»
Lo stand della ricotta calda. Uno dei più affollati della rassegna giunta alla sua quarta edizione

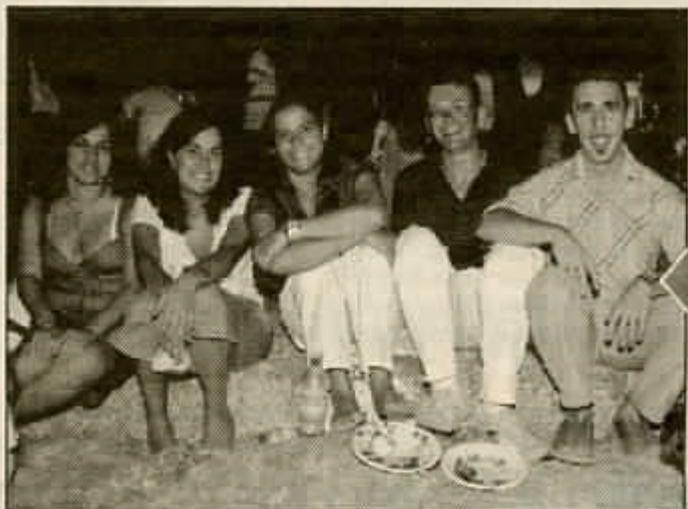
si è riversata nel parco per una notte dal sapore d'altri tempi. A fare da cornice agli itinerari enogastronomici le acrobazie degli artisti di strada, gli spettacoli folkloristici, le note coinvolgenti dei musicisti, le esilaranti battute del cabarettista Danilo Vizzini, le trovate del prestigiatore MisterKarciofen giunto a Ispica dai Cesaroni 3 e a tarda serata l'intrattenimento a suon di dance music. Per i più piccoli una irresistibile e gigantesca bambinolandia allestita nella parte alta del parco e per i grandi botteghe di prodotti tipici, ricami, quadri, libri e lo stand della solidarietà con prodotti della Guinea Bissau per sostenere la missione di Giovanni Maucieri. L'organizzazione della serata è stata curata dalla HtEventi. «Una notte di mezza estate di successo per riportare in vita - commenta il sindaco Piero Rustico -, i sapori più amati della nostra storia e lo splendore senza tempo dell'antica Spaccaforno e consegnarlo per una sera agli ispicesi e non solo».

GIUSEPPINA FRANZÒ



CARBONI ARDENTI

La zona barbecue dove sono state arrostite salsiccia e carne per la folla che ha preso parte alla manifestazione. In tutto sono state servite novemila degustazioni di prodotti tipici.



SUI TRAMPOLI

Figurante medievale fra gli spettatori di Ispica. Per il sindaco l'evento è stato un'occasione per riproporre «lo splendore senza tempo dell'antica Spaccaforno e consegnarlo per una sera agli ispicesi e non solo».

LA «REGIA» DELLA FESTA

Da sinistra lo staff organizzatore della HtEventi col sindaco di Ispica, Piero Rustico, l'assessore Marco Genovese, il cabarettista Danilo Vizzini e il vicesindaco Gianni Tringali.

[Foto Andrea Maltese]





UNA FESTA DI GUSTO
 Da sinistra Maria Grazia, Giusy, Mariangela, Tony e Massimo, il gruppo di amici è fra i tanti che hanno assiepatato gli spazi di Parco Forza in occasione della rassegna enogastronomica organizzata dal Comune col sostegno della Regione

HOSTESS AD ISPICA
 Due giovani impegnate nello sportello informazioni dell'evento «La notte dei sapori»
 Allestito anche lo stand della solidarietà con prodotti della Guinea Bissau per sostenere la missione di Giovanni Maucieri

